PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Preparación de arroces.
- Código del Programa de Formación: 63550005
- Nombre del Proyecto: N/A
- Fase del Proyecto N/A
- Actividad de Proyecto: N/A
- Competencia: 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Realizar el mise en place (pre alistamiento expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y receta estándar.
  Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
  Preparar salsas de acuerdo a receta estándar.
  Disponer de los residuos al final de la jornada según normatividad vigente.
  Analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados.
- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices bienvenidos al curso de cocina preparación de arroces; con el cual aprenderán a realizar diferentes preparaciones aprovechando la versatilidad de este milenario cereal como lo es el arroz fuente alimenticia de muchos pueblos en el mundo.

La invitación es desarrollar esta guía promoviendo el aprendizaje responsable y autónomo, desde casa apoyado en las TIC y material suministrado por el instructor en las sesiones sincrónicas.

Como primera actividad de nuestro curso vamos a resolver el sondeo previo de conocimientos que se encuentra cargado en la plataforma classroom.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividades:
- Promover el trabajo apoyado en Tic.
- Realizar diferentes preparaciones con arroz.

Ambiente Requerido:

Ambiente de formación cocina – Casa, acceso a internet.

Materiales: Equipos y utensilios cocina-repostería, insumos – Celular, aplicación de Whatsapp-Classromm-Zoom.

A. PREGUNTA GENERADORA:

¿Qué conocemos acerca del arroz?

B. REFLEXION UNICIAL:

¿Implementa usted en la preparación de alimentos en casa, las buenas prácticas de manipulación de alimentos?

C. APROPIACION O GENERACION DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

Queridos aprendices para conocer más acerca de este importante alimento como lo es el arroz; vamos a visualizar el material cargado por el instructor a la plataforma Classroom; este material consta de cuatro videos. Cualquier duda por favor consultar con su instructor por el canal TIC; grupo de Whatsapp.

ACTIVIDAD 1.

FORO:
Después de observar los videos cargados en la plataforma classroom; participar en el foro sobre el arroz; dejando sus aportes en la plataforma.
Videos:
1. Generalidades del cultivo del arroz.
2. El arroz: tipos y como cocinarlo.
3. ¿Cuántas variedades de arroz existen?
4. Maravillas modernas: el arroz.

ACTIVIDAD 2.

Sopa de letras:
En la siguiente sopa de letras encontraras los nombres de algunos tipos de arroz y algunas preparaciones.

ARROZ

TIPOS DE ARROZ -PREPARACIONES

F	J	K	G	O	Q	J	A	Z	M	I	N	T	W
D	R	R	Y	K	I	N	T	E	G	R	A	L	D
P	A	R	B	O	R	I	Z	A	D	O	U	N	W
A	J	P	O	X	C	O	R	C	H	A	T	A	W
B	L	I	K	C	U	R	R	Y	Q	K	O	W	N
P	B	B	O	M	B	A	F	T	U	N	G	O	S
B	S	S	A	L	V	A	J	E	R	F	H	M	Z
M	R	L	W	C	L	A	V	A	D	O	P	X	E
Q	B	O	B	C	H	C	O	N	L	E	C	H	E
C	G	R	A	N	O	L	A	R	G	O	R	T	F
X	J	Y	C	E	W	A	A	R	B	O	R	I	O
W	C	O	C	O	A	T	O	L	L	A	D	O	H
J	E	B	A	S	M	A	T	I	F	I	O	O	Q
E	V	E	V	U	C	A	M	A	R	O	N	E	S

ARBORIO
ATOLLADO
BASMATI
BOMBA
CAMARONES
CLAVADO
COCO
CONLECHE
CURRY
GRANOLARGO
INTEGRAL
JAZMIN
ORCHATA
PARBORIZADO
SALVAJE
TUNGOS

D. ACTIVIDADES DE TRASFERENCIA DE CONOCIMIENTOS.

3. TALLER PRACTICO DE PREPARACIONES CON ARROZ

* El aprendiz desarrolla en casa una de las preparaciones realizadas por el instructor en formación; y se apoyara en la estándar. Los talleres se desarrollaran de acuerdo al plan de trabajo.

* Implementar las B.P.M. en el proceso de la preparación de alimentos para obtener alimentos inocuos.

* Se enviara una lista de chequeo para que ustedes se autoevalúen si están siguiendo las indicaciones para preparar alimentos de manera adecuada.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Conoce el proceso del arroz y sus usos.	**Conoce los ingredientes básicos de la repostería**	**Didáctica: Foro Instrumento. Participación en plataforma.**
Evidencias de Desempeño: **Identifica los tipos de arroz y preparaciones según el tipo.**	**Identificar las tipos de arroz y preparaciones con el arroz.**	**Didáctica : Actividad Instrumento: Sopa de letras.**
Evidencias de Producto: **Elaboración de preparaciones con arroz, según receta estándar.**	**Efectúa el proceso de mise en place.** **Interpreta receta estándar.** **Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos**	**Técnica: observación directa** **Instrumento: Lista de chequeo**

5. GLOSARIO
Se cargara como anexo en la plataforma classroom

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Guía profesional de cocina- Jaime Álzate
Decreto 307

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	
Autor (es)	**Cristian Camilo Rodriguez**	**Instructor**	**Centro Comercio y Servicios**	**Abril 2020**	

3. **CONTROL DE CAMBIOS** (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					